

## DAFTAR PUSTAKA

- Ansori, R. (1992). *Teknologi Fermentasi Susu*. Jakarta: Arcan.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1998). *Standar Nasional Indonesia No. 01-3141-1998 tentang susu segar*. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2011). *Standar Nasional Indonesia No. 01-3141.1:2011 tentang susu segar*. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1992). *Standar Nasional Indonesia No. 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Bartow, J. (2010). *Streptococcus thermophilus*. [Online] Diakses dari [http://web.mst.edu/~microbio/BIO221\\_2010/S\\_thermophilus.html](http://web.mst.edu/~microbio/BIO221_2010/S_thermophilus.html).
- Belitz, H.D., Grosch, W., Schieberle, P. (2009). *Food Chemistry 4th revised and extended edition*. Berlin Heidelberg: Springer.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., et.al. (2007). *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- Cooke, T. (2010). *Benefits of Goat Milk vs. Cow Milk*. [Online] Diakses dari <http://mtcapra.com/benefits-of-goat-milk-vs-cow-milk/>.
- Daulay, D. (1991). *Fermentasi Keju*. Pusat Antar Universitas (PAU) Pangan dan Gizi. Bogor: IPB.
- Djarmiko B. dan Pandjiwidjaja W. (1984). *Teknologi Minyak dan Lemak*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Egrina G. (2010). *Pemanfaatan Ekstrak Kasar Papain Sebagai Koagulan Pada Pembuatan Keju Cottage Menggunakan Bakteri Steptococcus thermophilus, Lactococcus lactis, dan Leuconostoc mesentroides*. (Skripsi). Departemen Pendidikan Kimia, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Fadlilah U., Triana S., Samsu W., (2013). *Pengaruh Lama Pemeraman yang berbeda Terhadap Keasaman (pH), Jumlah Mikroba dan Bakteri Asam Laktat Keju Susu Kambing*. (Skripsi). Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Fatchiati N. (2015). *TB, Penyakit Menular yang Minim Sosialisasi* [Online] Diakses dari <http://print.kompas.com/baca/2015/03/24/TB%252c-Penyakit-Menular-yang-Minim-Sosialisasi>.

- Fidatama, D. S. (2012). *Pemanfaatan Susu Kambing (Capra aegagrus) dan Susu Kedelai (Glycine max) pada Keju Tradisional Khas Indonesia Berkadar Protein Tinggi*. Naskah Publikasi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Fitria, P. F. (2010). *Fortifikasi Lemon Pada Produksi Keju Cottage Dengan Enzim Papain Sebagai Koagulan*. (Skripsi). Departemen Pendidikan Kimia, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Fox, P.F. and P.L.H. McSweeney.(1998). *Dairy Chemistry and Biochemistry*. Blackie Academic and Professional Publishers, London, 478 pp. (Reprinted with corrections, 2003.)
- Fred. (2008). *Classification and Cell Structure Leuconostoc mesentroides* PBworks. [Online] Diakses dari <http://gmgesjwk.pbwprks.com/w/page/6526698/Classification%2520and%2520Cell%2520Structure>.
- Glocester. (2014). *Goat Milk in Skin Care Products*. [Online] Diakses dari <https://www.greensandgoats.com/skincareproducts.htm>.
- Hariati, I. (2006). *Pembuatan Keju Secara Fermentasi Menggunakan Bakteri Streptococcus thermophilus, Lactococcus lactis, dan Leuconostoc mesentroides*. (Tesis). Magister pada Jurusan Bioteknologi ITB, Bandung.
- Jaya, F. dan Didik H.(2009).*Pengaruh Substitusi Susu Sapi dengan Susu Kedelai serta Besarnya Konsentrasi Penambahan Ekstrak Nenas (Ananas Comosus) Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Keju Cottage*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Hal 46-54 Vol. 4, No. 1.
- Kementerian Perindustrian RI. (2015). *Konsumsi Susu Masih 11,09 Liter per Kapita*. [Online] Diakses dari <http://www.kemenperin.go.id/artikel/8890/Konsumsi-Susu-Masih-11,09-Liter-per-Kapita>.
- Khamidah A. dan Setiasih. (2012). *Pengkajian Penerapan Usaha Pengolahan Es Krim Susu Kambing Dikelompok UP-FMA Desa Argoyuwono Malang*. Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo, Madura.
- Kurnianingsih.(2004). *Aneka Manfaat Sebutir Buah Lemon*. [Online] Diakses dari <http://www.pikiranrakyat.com/lemon>.
- Lay, B.W. dan Sugyo H.(1992). *Mikrobiologi*. Jakarta : CV. Rajawali.
- Makhal, S., S.K. Kanajia, and Apurba G. (2013). *Role of Calcium Chloride and heat treatment singly and in combination on improvement of the yield of direct acidified Cottage Cheese*. Springer: Journal Food Science and Techonology.

- Moedji R.D. dan Wiryanta. (2010). *Manfaat Susu Kambing Etawa*. Depok: PT. Agro Media Pustaka.
- Muchtadi, T. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Mulyanto, R. D. (2002). *Khasiat dan Manfaat Susu Kambing, Susu Terbaik Dari Hewan Ruminansia*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Nizhar, U. (2012). *Level Optimum Sari Buah Lemon (Citrus Limon) Sebagai Bahan Penggumpal Pembuatan Keju Cottage*. (Skripsi). Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Prayitno, W. E. (2011). *Stabilitas Bakteri Asam Laktat Selama Pembuatan dan Penyimpanan Keju Lunak Susu Kambing*. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Putri, R A. (2013). *Kajian Penggunaan Amonium Sulfat Pada Pengendapan Enzim Protease (Papain) Dari Buah Pepaya Sebagai Koagulan Dalam Produksi Keju Cottage*. Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, UPI. Bandung.
- Poedjiadi, A. dan F.M.Titin S. (2005). *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI-Press.
- Qarnaini, M. (2013). *Karakteristik Keju Lunak Probiotik dari Susu Kambing dengan Koagulan Kalsium Klorida dan Kalsium Propionat*. (Skripsi). Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahayu A.P., Juni S., dan Mardiaty S. (2013). *Pengaruh Suhu dan Lama Pemeraman yang Berbeda Terhadap Meltability, Tingkat Keasaman dan Asam Lemak Bebas Keju Susu Kambing*. Jurnal. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Rahmawati, Dian, Juni S., dan Kusuma W. (2014). *Pengaruh Metode Pasteurisasi dan Jenis Starter yang Berbeda Terhadap pH, Kadar Air, dan Total Solid Keju Lunak Susu Kambing Peranakan Ettawa*. Jurnal Ilmu Ternak, Juni 2014, Vol. 1, No.9, 46-51.
- Renner, E. (1983). *Nährwerttabellen für Milch und Milch-produkte*, Verlag B. Renner, Giessen.
- Rindu, D. A. (2010). *Uji Aktivitas Renet Dari Abomasum Kambing Lokal Muda Pada Kondisi Yang Berbeda Dan Karakterisasi Keju Yang Dihasilkan*. (Skripsi). Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, IPB, Bogor.

- Rusman. (2011). Produksi Susu kambing Peranakan Etawa (PE) Berdasarkan Ketinggian Tempat Pemeliharaan. (Skripsi). Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Salminen S, Wright A V. (1998). *Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspects*. 2ndEd. New York: Marcel Dekker, Inc. Trer.
- Sarwono, B. (2011). *Beternak Kambing Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Scott, R.(1986). *Cheesemaking Practice*. 2<sup>nd</sup>ed.London: Applied Science Publishers, Ltd.
- Setiawan,T.(2005).*Beternak Kambing Perah Peranakan Ettawa*.Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suhanda, I. (2009). *Rahasia Sehat Dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- Sumaiyatus, BQ. (2010). *Produksi Keju Cottage dengan Variasi Waktu Pematangan menggunakan Enzim Papain sebagai Koagulan*. (Skripsi). Departemen Pendidikan Kimia, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Sodiq, A. (2002). *Kambing Peranakan Etawa Penghasil Susu Berkhasiat obat*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Soekarta, TS. (1990). *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: IPB-Press.
- Todar, K. (2010). *Lactococcus lactis Wisconsin's Microbe*. [Online]. Diakses dari <http://bioinfo.bact.wisc.edu/thermimicrobialworld/Lactococcus.html>.
- Tappin, T. (2015). *About Nature's Natural Solutions*. [Online] Diakses dari <https://goatmilkskincare.com/about-us/>.
- United States Department of Agriculture (USDA). (2001). *Specification for Cottage Cheese and Dry Curd Cottage Cheese*. Agricultural Marketing Service USDA.
- Watts, B.M.,Ylimaki G.L.,Jeffery L.E.,Elias L.G. (1989). *Basic Sensory Methods for Food Evaluation*. Canada: The International Development Research Centre, Ottawa.
- Widodo, W. (2003). *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi. Universitas Muhamadiyah Malang. Malang.
- Winarno, F.G.(1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.

Yuniwati, M., Yusran. dan Rahmadany.(2008). *Pemanfaatan Enzim Sebagai Penggumpal*, Jurnal Seminar Nasional Aplikasi Sains Teknologi. Yogyakarta.